KIKKOMAN

Wraps med enokisvampe og bacon

Samlet tid **30 min.**

Næringsindhold:
490 kJ / 117 kcal

Fedt: **7,7 g** Protein: **6,3 g**
Kulhydrater: **6,1 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

6	små bundter enokisvampe (ca. 15-20 tynde svampe), renset
6	skiver røget bacon/stribet flæsk
2 spsk.	ahornsirup
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	sesamfrø
	Efter behov skal du også bruge 6 kødnåle/tandstikkere

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm ovnen op til 220°C (varmluftsovn 180°C/gas trin 7). Læg bagepapir på en flad bageplade.

Step 2

Rul svampene ind i baconskiverne, så den øverste ende af svampene rager ud. Efter behov kan rullerne holdes sammen med en kødnål/tandstikker. Læg wrapsene på bagepladen.

Step 3

Bland ahornsirup og sojasauce sammen. Pensl wrapsene godt med glaseringen, og bag dem i 10 minutter i den forvarmede ovn. Sørg for, at væden fra baconen kan løbe fra, så baconen bliver brun og sprød. Pensl med glaseringen igen, og bag videre i 10-15 minutter, til baconen er mør, karamelliseret og gylden.

Step 4

Tag kødnålene/tandstikkerne ud, og pensl med et sidste lag glasering. Drys med sesam, og stil wrapsene i ovnen igen i nogle minutter for at riste sesamfrøene. Serveres straks.